

News

令和6年度 ものづくり産業振興事業
品質管理（QC）入門講座を開催します
*ホームページでもご案内しております

News

分析技術基礎講座を
開催します

*ホームページでもご案内しております

日時	令和6年5月31日・6月7日・14日 各金曜日の3日間 9時～16時
会場	(公財) 岩手県南技術研究センター 2階会議室
内容	【1日目】 品質管理の基礎、品質管理活動に関する基本知識 【2日目】 データとその要約の仕方、データのまとめ方（QC7つ道具） 【3日目】 問題解決の方法、標準化、演習など
主催	公益財団法人岩手県南技術研究センター
講師	小野寺 信一 氏 (Locate QMS/EMSコンサルタント 代表)
受講料	2,800円(税込) ※受講料は、初回受講日にご持参ください。
持参物	筆記用具、電卓、定規（20～30cm程度）
定員	15名程度（1社2名までとします。）
申込期限	令和6年5月24日（金）
申込方法	お申込みはこちらからお願い致します。 ●URL https://forms.gle/sohFXC1WmvB94pB69
問合せ	公益財団法人岩手県南技術研究センター 担当：今井 電話 0191-24-4688 E-mail: imaik@sirc.or.jp

企業において、分析化学の知識を必要とされる方などを対象に、基礎的な分析化学の知識や技術を習得することを目的に講座を開催いたします。新入社員の方、分析が必要な部門に新たに配属された方、当センターをご利用される方におすすめの講座です。本年度は下記の2種類の講座を開催します。この機会に是非お申込み下さい。

コース名	日程	研修時間	種別	内容
①分析化学基礎コース	6/6(木)	13:30～16:30	講義	・分析化学で用いられるガラス器具や試薬について ・機器分析の基礎（ICP-AES、SEM、FT-IR）
②機器分析基礎コース	6/7(金)	13:30～16:30	講義 実習	・分析機器の概要、県南技研の分析機器の見学（Lab tour） ・蛍光X線分析装置、ICP-AESなどによる元素の定性定量分析 ・FT-IR（フーリエ変換赤外分光光度計）による有機物の定性分析

研修会場 公益財団法人岩手県南技術研究センター

研修内容 ①～②各講座の選択制になります。
(複数選択可)

申込期限 令和6年5月30日（木）
※先着順で、定員に成り次第締め切ります。

申込方法 お申込みはQRもしくは以下、URLよりお願い致します。
<https://forms.gle/bvoAZokE8JhXxxpRA>

問合せ先 (公財) 岩手県南技術研究センター 担当：地域連携推進部 今井
〒021-0902 一関市萩荘字高梨南方114番地1
電話：0191-24-4688 FAX：0191-24-4689
E-mail: imaik@sirc.or.jp URL <http://www.sirc.or.jp>

本講座は、品質管理検定の新レベル表に準拠しており、品質管理では習得した知識を管理活動・改善活動に活用していくことが重要である為、受検対策のみならず、仕事の現場で生かしていくための実践的な内容となっております。

News

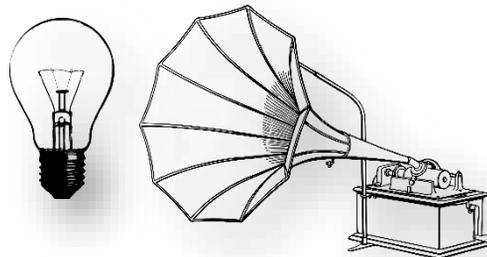
令和6年度発明無料相談会について

岩手県知財総合支援窓口では、知的財産に関する発明無料相談会を開催しています。
令和6年度の年間スケジュールは下記の通りです。
※本相談窓口は、独立行政法人 工業所有権情報・研修館(INPIT)の「知的財産総合支援窓口運營業務」です。

◇会場：公益財団法人岩手県南技術研究センター

- ・令和6年 9月4日（水） 13時～16時 東田 弁理士
- ・令和6年11月20日（水） 13時～16時 野崎 弁理士
- ・令和7年 3月5日（水） 13時～16時 村雨 弁理士

いずれも、相談時間はおひとり当たり45分程度です。
ご相談を希望される方は、事前に電話でお申込みください。
予約先は、受託機関：株式会社タスクール TEL 019-656-6017 です。



毎月第3水曜日は・・・

イブニングの日

皆様お誘い合わせのうえ、
ご参加頂けますようお願いいたします。

『第248回産学官イブニング研究交流会』へのご案内

◆日時：6月19日（水）18時～20時

会場：ホテル松の薫一関

詳細はホームページ等でお知らせいたします。
皆様お誘い合わせのうえ、お越しく下さい。





令和6年4月17日（水）18時から、ホテル松の薫一関にて、第246回産学官イブニング研究交流会が開催され、①センターの新体制および事業報告、②一関市工業振興課のご紹介、③一関高専のご紹介、④名刺交換会等の内容で実施いたしました。64名の皆様に参加して頂き、盛んに名刺の交換が行われ、活気にあふれた会となりました。産学官交流という趣旨のもと、この4月で第246回を重ねることができましたのも、ひとえに皆様のご協力の賜物と感謝しております。今後も、より一層の話題提供に努めて参りますので、ご支援・ご鞭撻の程宜しく願います。



◆新規加入賛助会員のご紹介

常磐パッケージ株式会社一関事業所 様

ご加入いただきまして、誠にありがとうございます。どうぞよろしくお願いいたします。

☆当センターでは賛助会員を募集しております。

令和6年4月15日時点で、賛助会員 89社1個人となっております。

当財団の趣旨にご賛同頂き、ご入会をお待ちしております!!



日本の「国花」は桜と菊、「国鳥」は雉、「国菌」は？

正しくは法定の国花は日本には無く、広く親しまれている桜や菊が事実上の国花として扱われております。また国鳥は、民間団体である日本鳥学会が1947年に選定しています。

さて、「国菌」をご存じでしょうか。2006年、日本醸造学会が「麹菌」を国菌として認定しました。現在認定されている麹菌は、*Aspergillus oryzae*（アスペルギルス オリゼ）など大まかに3種類です。具体的には、黄麹、白麹、黒麹が挙げられます。味噌や醤油、日本酒やみりんなど多くの発酵食品に麹菌は使用されており、日本食文化を縁の下で支えている存在とも言えます。様々に利用されている麹菌ですが、各用途に合わせてブレンドや販売を行っている種麹屋（もやし屋）は日本に10件程度と言われおり、そのうちの一件は東北にあります。

麹菌の違いは、例えば焼酎の風味によく表れます。一般的に、白麹では穏やかな香りとマイルドな味わいが特徴で、黒麹は香りが強めでしっかりとした味わいになる事が多く、黄麹は白麹や黒麹とは異なり、クエン酸が生成されないためフルーティーな香りと比較的飲みやすい味わいに仕上がることが多いです。今度、焼酎を嗜む際には、麹菌にも目を向けてみませんか？

なお、昨今話題になっている「紅麹」ですが、これは *Monascus* 属であり、一般的な麹菌の *Aspergillus* 属とは異なるものです。

